

ROTE BETE BORSCHTSCH

mit graved Pad

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Fungi Pad
2 rote Zwiebel
250 g rote Bete
250 g Weißkraut
100 g Karotten
3 EL Öl
1 Liter Gemüsebrühe
Salz & Pfeffer
Zucker
Lorbeerblätter
Piment
Zitronenschale
1 EL Sauerrahm

Für die Pad Marinade:

Öl
Salz & Pfeffer
Wacholderbeeren
Dill
Zitronenschale
Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel, rote Bete und Weißkraut in 1 cm große Stücke schneiden
2. In einem großen Topf anrösten, mit der Gemüsebrühe aufgießen
3. Gewürze dazugeben und das Gemüse weichkochen
4. Mit Zitronensaft und etwas geriebener Zitronenschale abschmecken
5. Mit Sauerrahm toppen

Graved Pad:

1. Pad beidseitig leicht anbraten und auskühlen lassen
2. Salz, Zucker, Wacholderbeeren, Dill und Zitronenschale in einem Mörser fein zerreiben
3. Das Pad mit Öl und der Gewürzmischung einreiben und in Frischhaltefolie einwickeln, am besten über Nacht marinieren
4. Beim Anrichten „lachsähnlich“ in dünne Streifen schneiden und in der heißen Suppe servieren

